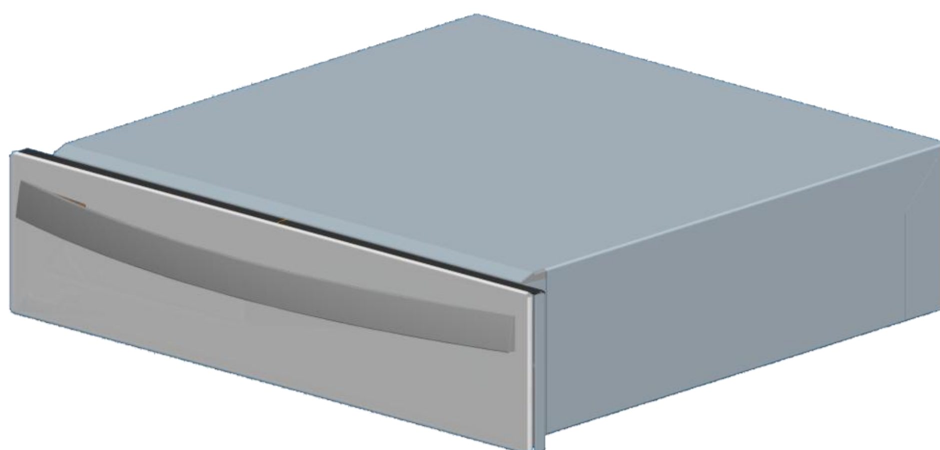
Manual de instrucciones	ES
Gebrauchsanweisung	DE
Instruction Manual	EN
Manuel d'instructions	FR
Manual de Instruções	PT

CPEL 15 / CPX 15 / CP 15 / CP 21 / CP 29



Teka

Estimado cliente:

Ante todo deseamos agradecerle que haya elegido nuestro producto. Estamos convencidos de que este cajón calientaplatos moderno, funcional y práctico, fabricado de materiales de primera calidad, cumplirá todas sus expectativas.

Por favor, lea atentamente todas las instrucciones comprendidas en el presente manual que le permitirán sacar el máximo rendimiento de su cajón calientaplatos.

GUARDE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO

Mantenga el manual de instrucciones siempre al alcance de la mano. En el caso de ceder el aparato a terceros, entregue a ellos también el manual de instrucciones.

Informaciones acerca de la protección del medio ambiente

Reciclado del embalaje

El embalaje está marcado con el punto verde.
Use los depósitos previstos para eliminar todos los materiales de embalaje como por ejemplo cartón, poliestireno expandido y láminas de plástico. De esta manera se garantiza el reciclaje de todos los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

El reglamento europeo 2002/96/UE acerca de aparatos eléctricos y electrónicos desechados (WEEE) prevé que estos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos sólidos.

Los aparatos puestos fuera de servicio deben retirarse por separado para optimizar el reciclaje y la reutilización de materiales y para evitar posibles peligros para la salud humana y el medio ambiente. El símbolo compuesto de un cubo de basura tachado debe aplicarse en todos los productos para recordar que es preciso recogerlos por separado.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o los puntos de venta para informarse acerca de un lugar apropiado donde puedan dejar sus aparatos domésticos desechados.

Inutilice su aparato antes de desecharlo. Retire el cable del enchufe de la red, corte y deseche el mismo.

Índice

Instrucciones de instalación

Antes de iniciar la instalación

Verifique que la tensión de alimentación indicada en la placa de características coincida con la tensión de la red.

Abra el cajón y retire **todos los accesorios** y el material de embalaje.

Atención. El lado delantero del cajón puede estar provisto de una **lámina protectora**. Retire esta lámina cuidadosamente desde el lado inferior antes de encender el horno por primera vez.
Verifique que el cajón calientaplatos no esté dañado. Compruebe si el cajón cierra correctamente. Informe al servicio de atención al cliente en el caso de haber detectado daños.

Observe que la toma de corriente sea fácilmente accesible después del montaje del aparato.

Está permitido montar el calientaplatos únicamente en combinación con los aparatos indicados por el fabricante. **En una combinación con otros aparatos se cancela el derecho de garantía, ya que no se cumplen las condiciones de un servicio correcto.**

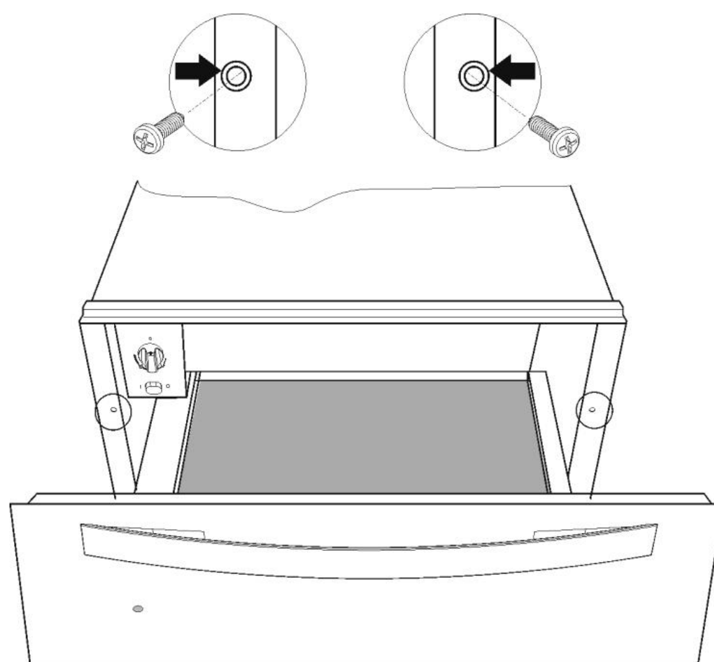
Montaje

Para el montaje del calientaplatos y del aparato combinado debe existir una balda fija con una capacidad portante suficiente para ambos aparatos.
El aparato combinado se coloca sin otra balda directamente sobre el calientaplatos montado.

En el montaje del aparato combinado debe observar siempre las instrucciones de uso y montaje.

Encontrará las dimensiones importantes para el montaje indicadas en "mm" **en las últimas páginas**. Proceda como se indica a continuación:

1. Introduzca el aparato hasta el listón de salida de vahos en el armario y alinee el aparato correctamente.
2. Preste atención de alinear la carcasa del aparato de forma rectangular.
3. Abra el cajón y fije el aparato en las paredes laterales del armario mediante los dos tornillos suministrados.



Instrucciones de instalación

Conexión eléctrica

El cajón calientaplatos está provisto de un cable de conexión a la red con una clavija para corriente monofásica.
Se recomienda conectar el aparato **a la red eléctrica por medio de una toma de corriente.**

De esta manera se facilita el servicio de atención al cliente.

En el caso de una conexión permanente, la conexión del aparato o del horno la debe llevar a cabo un técnico especializado.

En este caso debe realizarse la conexión con un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm.

Los **datos de conexión** requeridos se encuentran en la **placa de características**. Estos datos deben coincidir con los de la red eléctrica.

ATENCIÓN: EL CAJÓN CALIENTAPLATOS SE CONECTARÁ OBLIGATORIAMENTE A TIERRA.

El fabricante y el vendedor declinan cualquier responsabilidad por posibles daños que puedan sufrir personas, animales o cosas cuando no se han observado las presentes instrucciones de instalación.

Informaciones de seguridad



- **Atención.** Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) en la placa de características con los de la red eléctrica. Estos datos deben coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de dudas, consulte a su electricista.
- **Atención.** Cuando se retire la clavija del cable de conexión a la red, la instalación y conexión del aparato las debe llevar a cabo personal especializado. Encargue estos trabajos a un electricista que conozca y observe exactamente los reglamentos vigentes en el país así como las disposiciones adicionales de las empresas locales de distribución de energía eléctrica. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por fallos de montaje o conexión del aparato.
- **Atención.** La seguridad eléctrica del aparato sólo está garantizada cuando se conecta a una red con un sistema de toma de tierra correctamente instalado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños ocasionados por una interrupción de la conexión del conductor de toma de tierra (por ejemplo, una descarga eléctrica).
- **Atención.** Utilice el aparato sólo en estado montado. Únicamente de esta manera está garantizado que no pueda entrar en contacto con las partes activas del aparato.
- **Atención.** No abra la carcasa del aparato. Un posible contacto con partes del aparato bajo tensión, así como la modificación del tipo de construcción eléctrico y mecánico es peligroso y puede provocar fallos de funcionamiento.
- **Atención.** Todos los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación los debe llevar a cabo únicamente personal especializado. Trabajos de instalación y mantenimiento que se realizan de forma inapropiada pueden causar peligros para el usuario de los cuales **el fabricante no se responsabiliza**.
- **Atención.** Únicamente el servicio de atención al cliente autorizado por el fabricante podrá realizar reparaciones del aparato en el periodo de garantía, ya que en caso contrario se cancelan todos los derechos de garantía.
- **Atención.** El aparato debe estar separado de la red eléctrica durante la realización de cualquier tipo de trabajo de instalación y reparación. El aparato está eléctricamente separado de la red sólo cuando se cumple una de las siguientes condiciones:

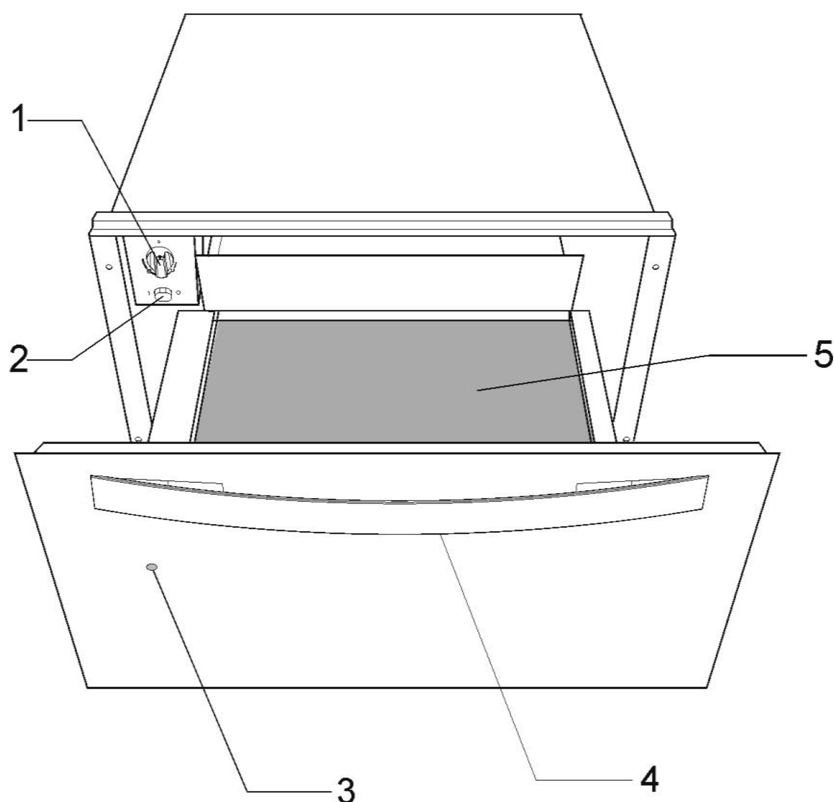
- Los fusibles de la acometida de la casa están desconectados.
- El cable de conexión está separado de la red eléctrica. En aparatos con clavija de conexión, tire siempre de la clavija y nunca del cable para separar el aparato de la red.

Uso conforme a lo previsto

- Este aparato cumple con las normas de seguridad obligatorias. No obstante, un uso no conforme a lo previsto puede causar daños personales y materiales.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. De esta manera se protege a sí mismo y evita que su aparato sufra daños.
- Use el aparato exclusivamente en casa para precalentar la vajilla.
- Use el aparato exclusivamente en casa para precalentar la vajilla. Otras aplicaciones son inadmisibles y posiblemente peligrosas. El fabricante no responde de daños originados por el uso no conforme a lo previsto o por fallos de manejo del aparato.
- No utilice el aparato para calentar o preparar comidas o bebidas.
- El aparato puede alcanzar en el interior una temperatura hasta aproximadamente 70ºC en función de la temperatura seleccionada y la duración de uso. Emplee guantes protectores para retirar la vajilla caliente del aparato.
- Tenga en cuenta que la piel de los niños es mucho más sensible a temperaturas altas. Impida que los niños jueguen con el aparato. El aparato se calienta después de una conexión no intencionada y puede provocar quemaduras.
- Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (includos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad. - Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No se siente en el cajón abierto ni suba al mismo. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón para la vajilla puede soportar una carga máxima de 25 kg.
- No guarde en el aparato recipientes de plástico u objetos inflamables. Estos pueden derretirse o inflamarse al encender el aparato. **Existe peligro de incendio.**
- No utilice el aparato para la calefacción de habitaciones. Debido al aumento de la temperatura pueden inflamarse objetos fácilmente inflamables que se encuentran cerca del aparato.
- No utilice un limpiador de vapor. El vapor puede llegar por un lado a partes bajo tensión y provocar un cortocircuito. Por otro lado, la presión del vapor puede originar daños permanentes en superficies y componentes de los cuales el fabricante no se responsabiliza.
- Todos los aparatos que ya no se utilizan deben separarse de la red eléctrica y se cortarán todos los cables de conexión eléctrica para que no puedan suponer un peligro por ejemplo a los niños cuando juegan.

Descripción del aparato

Componentes principales



1. Regulador de temperatura
2. Interruptor de conexión y desconexión (iluminado)
3. Panel de control en el frontal del aparato
4. Asidero
5. Recubrimiento antideslizante

Principio de funcionamiento

Este aparato dispone de un sistema de aire caliente. Un ventilador distribuye de forma óptima en el cajón el calor producido por el calentador.

El termostato permite determinar y supervisar la temperatura deseada de la vajilla.

Gracias a la circulación del aire, la vajilla se calienta de forma rápida y uniforme.

Una rejilla protectora impide un contacto con el calentador y el ventilador.

El fondo del cajón para la vajilla está provisto de un recubrimiento antideslizante que impide que la vajilla se mueva al abrir y cerrar el cajón.

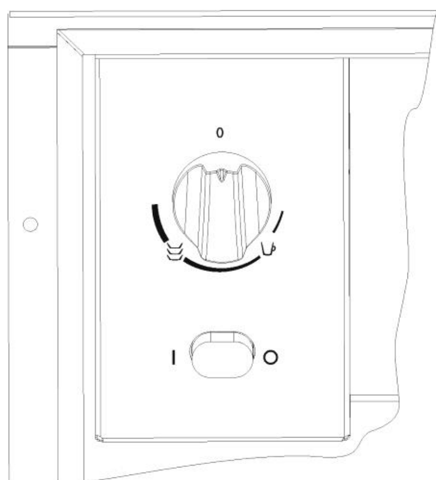
Manejo

Antes del primer uso

Antes del primer uso:

- Limpie su aparato con un paño mojado y seque el mismo a continuación siguiendo las instrucciones del apartado "Limpieza y cuidado".
- Caliente el cajón vacío durante por lo menos dos horas. Gire para este fin el mando del termostato a la temperatura máxima (véase el apartado "Selección de la temperatura").
- Garantice durante este proceso una buena ventilación de la cocina.
- Los componentes están tratados con un agente de conservación. Por lo tanto se producen temporalmente olores durante el calentamiento. Este olor y el vapor eventualmente producido desaparecen después de poco tiempo y no son señal de una conexión errónea o de un defecto del aparato.

Elementos de mando



Los elementos de mando son el regulador de temperatura y el interruptor de conexión y desconexión. Sólo son visibles cuando el cajón para la vajilla está abierto. Cuando el cajón está cerrado, es posible ver a través de la mirilla de control si el aparato está encendido.

Principios de manejo

Para el uso del cajón calientaplatos proceda como se indica a continuación:

- Coloque la vajilla en el cajón.
- Gire el botón del termostato a la temperatura deseada.
- Conecte el aparato presionando el interruptor. La iluminación del interruptor se enciende.
- Cierre el cajón.

Tenga en cuenta que el cajón puede abrirse de nuevo al cerrarlo con demasiado impulso.

Desconecte el aparato antes de retirar la vajilla caliente.

Selección de la temperatura

El botón giratorio del termostato permite un ajuste continuo de la temperatura entre aproximadamente 30ºC y 70ºC.

Gire el regulador sólo a la izquierda hasta la posición "0" o hasta el tope a la derecha, de otra manera se estropea el regulador.

La calefacción se desconecta una vez alcanzada la temperatura seleccionada. La calefacción se enciende de nuevo cuando la temperatura desciende por debajo del valor ajustado.

En la escala de temperatura no se indican valores absolutos en ºC, sino que se emplean símbolos que representan la temperatura óptima para el tipo de vajilla correspondiente:

- aproximadamente 40ºC
  Para tazas o vasos.
  Las bebidas calientes no se enfrían tan rápidamente en tazas precalentadas a esta temperatura. No obstante, es posible tocarlas sin problema.
- aproximadamente 60ºC
  Para vajillas de servir o de comer
  Los platos se mantienen calientes durante más tiempo cuando se sirven en una vajilla precalentada. No obstante, es posible tocar los recipientes sin problema al servir los mismos.

Manejo

Tiempo de calentamiento

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad cargada en el aparato
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- Temperatura seleccionada

Por lo tanto, no se pueden indicar valores absolutos.

De forma orientativa pueden mencionarse los siguientes valores para conseguir un calentamiento uniforme en la posición ≋ :

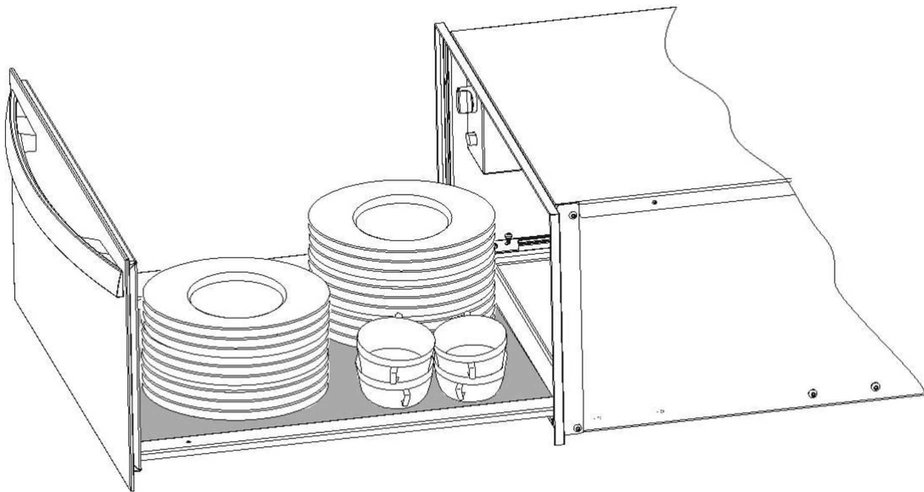
Vajilla	Tiempo (minutos)
Vajilla para 6 personas	30 – 35
Vajilla para 8 personas	35 – 40
Vajilla para 12 personas	40 – 45

Por favor, determine en el uso práctico los ajustes óptimos para su caso concreto

Capacidad de carga

La capacidad de carga depende del tamaño de las piezas que se introduzcan en el cajón,

CPL15/CPX15/CP15	CP 21	CP 29
Servicios para 6 personas	Servicios para 8 personas	Servicios para 12 personas
6 platos llanos de 24 cm 6 platos hondos de 10 cm 1 fuente de 19 cm 1 fuente de 17 cm 1 fuente de 32 cm	8 platos llanos de 24 cm 8 platos hondos de 10 cm 1 fuente de 19 cm 1 fuente de 17 cm 2 fuentes de 32 cm	12 platos llanos de 24 cm 12 platos hondos de 10 cm 1 fuente de 19 cm 1 fuente de 17 cm 2 fuentes de 32 cm
o 20 platos de 28 cm ∅	o 30 platos de 28 cm ∅	o 40 platos de 28 cm ∅
o 80 tazas de café	o 120 tazas de café	o 160 tazas de café
o 40 tazas de té	o 60 tazas de té	o 80 tazas de té
o …	o …	o …



Limpieza y cuidado

La limpieza es el único trabajo de cuidado y mantenimiento normalmente requerido.

Atención. Antes de iniciar los trabajos de limpieza, desconecte el aparato de la red. Retire la clavija del enchufe o desconecte el circuito eléctrico que alimenta el aparato.

No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos, bayetas abrasivas u objetos puntiagudos que pueden dañar las superficies.

Lado frontal y panel de mando

Es suficiente limpiar el aparato con un paño húmedo. Cuando el aparato está muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado. A continuación, pase un trapo seco por el aparato.

Para cajones calentador con frontal de acero inoxidable pueden emplearse agentes de limpieza especiales para superficies de acero inoxidable. Estos agentes impiden que las superficies se ensucien de nuevo rápidamente. Aplique con un paño suave uniformemente una pequeña cantidad del agente en toda la superficie.

Para **cajones calentador con frontal de aluminio** utilice un agente limpiacristales suave y un paño suave que no se deshilache. Pase el paño en dirección horizontal por la superficie sin ejercer presión.

Espacio interior

Limpie las paredes interiores después de cada uso con un paño húmedo. Cuando el aparato esté muy sucio, añada unas gotas de detergente al agua de lavado.

A continuación, pase un trapo seco por la superficie.

Impida la penetración de agua en los orificios de ventilación.

Use el cajón calientaplatos sólo cuando esté completamente seco.

Recubrimiento antideslizante

Es posible retirar el recubrimiento antideslizante para limpiar el fondo del cajón.

Se recomienda limpiar el recubrimiento a mano con agua templada y un detergente suave. Seque el recubrimiento a continuación cuidadosamente. Coloque el recubrimiento en el cajón sólo cuando esté completamente seco.

¿Qué hacer cuando el aparato no funciona?

ATENCIÓN. Únicamente personal especializado está autorizado para llevar a cabo trabajos de reparación del aparato. Cualquier intervención por parte de personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin dirigirse al servicio de atención al cliente:

- **La vajilla no se calienta lo suficiente.** Compruebe si:
  - El aparato está conectado.
  - Se ha ajustado la temperatura apropiada.
  - Las aberturas de salida de aire están tapadas con platos o cuencos grandes.
  - Ha calentado la vajilla durante un tiempo suficiente.

En el tiempo de calentamiento influyen varios factores como por ejemplo:

- Material y grosor de la vajilla
- Cantidad cargada en el aparato
- Disposición de la vajilla en el interior del aparato
- Temperatura seleccionada

- **La vajilla no se calienta.** Compruebe si:
  - Puede oír el ruido del ventilador.

    Cuando el ventilador funciona, el elemento de calefacción está defectuoso. Cuando el ventilador no funciona, éste está defectuoso.
  - El fusible de la red eléctrica está conectado.

- **La vajilla se calienta en exceso.**
  - El regulador de temperatura está defectuoso.

- **El interruptor de conexión y desconexión no se enciende al conectar el aparato.**
  - El indicador luminoso del interruptor está defectuoso.

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass diese moderne, funktionelle und praktische Wärmeschublade, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihrer Wärmeschublade bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung 

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Schublade und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite der Schublade kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes Ofens vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass die Wärmeschublade nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Schublade richtig schließt Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.
Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach Einbau des Gerätes leicht zugänglich ist.

Der Geschirrwärmer darf ausschließlich in Kombination mit den vom Hersteller angegeben Geräten eingebaut werden. **Bei Kombination mit anderen Geräten erlischt der Garantieanspruch, da die Gewähr für einen ordnungsgemäßen Betrieb nicht mehr gegeben ist.**

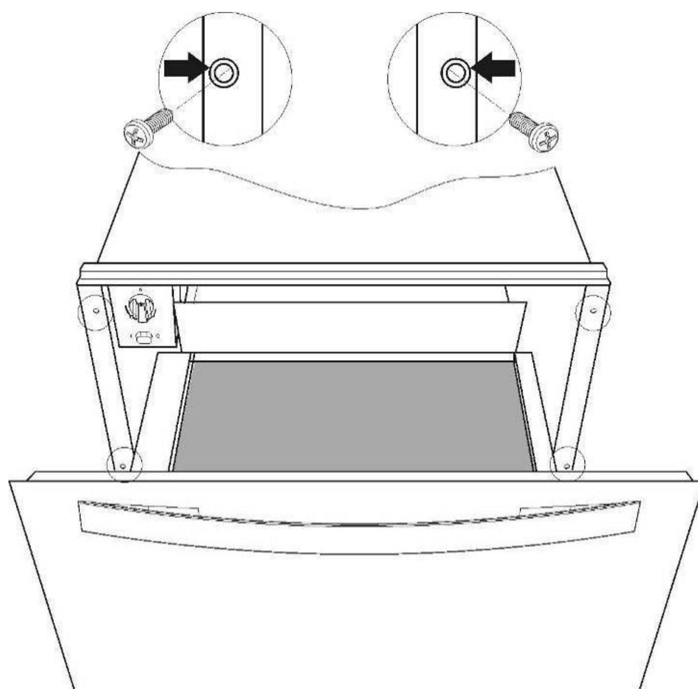
Einbau

Für den Einbau von Geschirrwärmer und Kombinationsgerät muss ein fest eingebauter Zwischenboden vorhanden sein, der die erforderliche Tragfähigkeit für beide Geräte gewährleistet.
Das Kombinationsgerät wird ohne weiteren Zwischenboden direkt auf den eingebauten Geschirrwärmer gestellt.

Beachten Sie für den Einbau des Kombinationsgerätes unbedingt die Informationen der jeweiligen Gebrauchs- bzw. Montageanweisung.

Die wichtigen Masse für den EInbau werden in “mm” **auf den letzten Seiten dargestellt.** Wie folgt vorgehen:

1. Stellen Sie das Gerät bis zur Schwadenleiste in den Umbauschrank und richten Sie es aus.
2. Achten Sie darauf, dass das Gehäuse des Gerätes rechtwinklig ausgerichtet wird.
3. Öffnen Sie die Schublade und befestigen Sie das Gerät mit den 2 mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Schrankes.



Installationsanleitung

Elektroanschluss

Die Wärmeschublade ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.
Es wird empfohlen, das Gerät über **eine Steckdose an das Elektronetz anzuschließen**.

Dadurch wird der Kundendienst erleichtert.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät er Ofen von einem qualifizierten Techniker zu installieren.

In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

Die erforderlichen **Anschlussdaten** finden Sie auf dem **Typenschild**. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

ACHTUNG: DIE WÄRMESCHUBLADE MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- **Achtung!** Wird der Stecker von der Netzanschlussleitungentfernt, muss das Gerät von einer Elektrofachkraft eingebaut und angeschlossen werden. Beauftragen Sie bitte eine Elektrofachkraft, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbau oder Anschluss verursacht werden.
- **Achtung!** Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch eine fehlende oder unterbrochene Schutzleiterverbindung verursacht werden (z. B. elektrischer Schlag).
- **Achtung!** Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. Nur so ist sichergestellt, dass Sie nicht mit Strom führenden Teilen in Berührung kommen.
- **Achtung!** Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Eventuelles Berühren spannungsführender Teile sowie Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Gerätes.
- **Achtung!** Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die **der Hersteller nicht haftet**.
- **Achtung!** Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- **Achtung!** Bei Installations- und Reparaturarbeiten muss das Gerät vom Netz getrennt sein. Das Gerät ist nur dann elektrisch vom Netz getrennt, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:

– die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind,

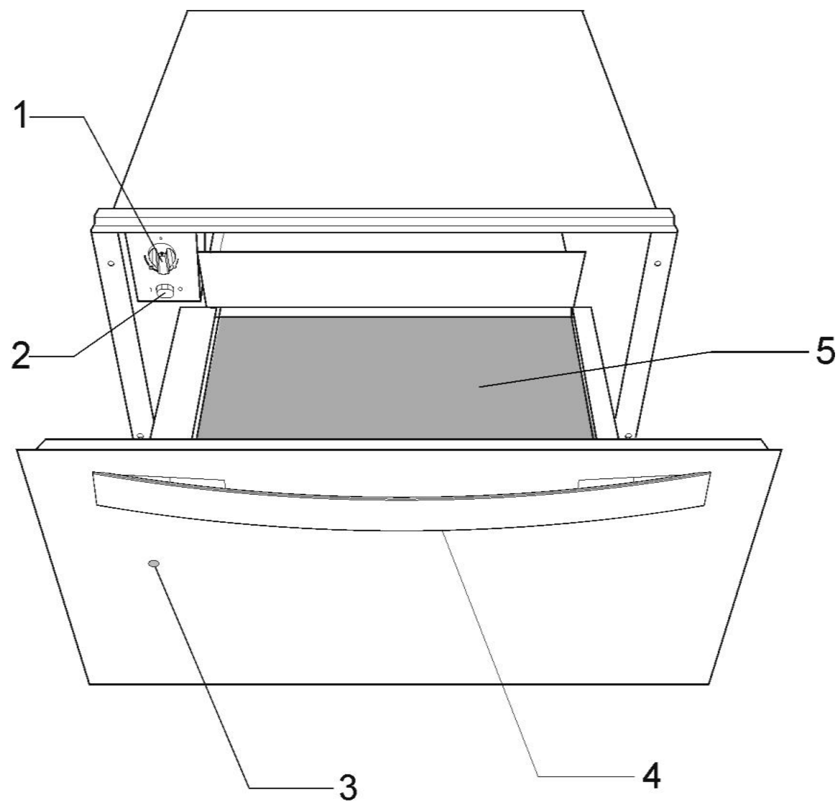
– die Netzanschlussleitung vom Elektronetz getrennt ist. Ziehen Sie bei Geräten mit Netzstecker nicht an der Anschlussleitung, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen

Sachgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- Lesen Sie vor dem ersten Benutzen aufmerksam die Gebrauchsanweisung. Dadurch schützen Sie sich selbst und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt zum Vorwärmen von Geschirr!
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich im Haushalt zum Vorwärmen von Geschirr. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufwärmen oder Garen von Speisen oder Getränken.
- Das Gerät kann im Innenraum je nach gewählter Temperatur und Benutzungsdauer bis zu ca. 70 °C heiß werden. Verwenden Sie zum Herausnehmen des erwärmten Geschirrs bei Bedarf Topfhandschuhe.
- Beachten Sie, dass Kinderhaut erheblich empfindlicher auf hohe Temperaturen reagiert. Hindern Sie daher Kinder daran, mit dem Gerät zu spielen. Bei versehentlichem Einschalten erwärmt sich das Gerät, und es kann zu Verbrennungen kommen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Geschirrschublade. Der Teleskopauszug wird beschädigt. Die Belastbarkeit der Geschirrschublade beträgt max. 25 kg
- Bewahren Sie keine Kunststoffbehälter oder brennbare Gegenstände im Gerät auf. Beim Einschalten können sie schmelzen oder sich entzünden. **Brandgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Durch die Temperaturentwicklung können leicht entzündbare Gegenstände in der Nähe zu brennen beginnen.
- Verwenden Sie keinesfalls einen Dampfreiniger. Zum einen kann der Dampf an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss auslösen. Zum anderen kann der Dampfdruck zu dauerhaften Beschädigungen von Oberflächen und Bauteilen führen, für die der Hersteller keinen Schadenersatz leistet
- Nicht mehr benutzte Geräte müssen vom Elektronetz getrennt und alle wegführenden elektrischen Leitungen entfernt werden, damit sie z. B. für spielende Kinder keine Gefahr darstellen.

Gerätebeschreibung

Hauptkomponenten



1. Temperaturknebel
2. Ein/Aus-Schalter (beleuchtet)
3. Kontrollfeld in der Gerätefront
4. Griff
5. Antirutschauflage

Bedienprinzip

Dieses Gerät verfügt über ein Heißluftsystem. Ein Gebläse verteilt die Wärme des Heizkörpers optimal in der Schublade.

Das Thermostat ermöglicht die Bestimmung und Überwachung der gewünschten Geschirrtemperatur.

Durch die entstehende Luftzirkulation wird das Geschirr gleichmäßig und schnell erwärmt.

Ein Schutzgitter verhindert die Berührung mit Heizkörper und Gebläse.

Der Boden der Geschirrschublade ist mit einer Antirutschauflage ausgelegt, die das Verrutschen des Geschirrs beim Öffnen und Schließen der Schublade verhindert.

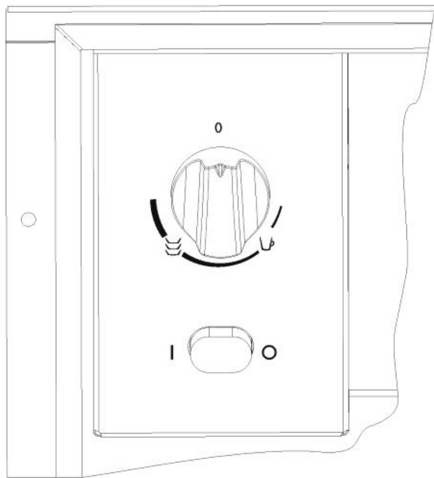
Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie wie folgt vorgehen:

- Wischen Sie Ihr Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocken Sie es anschließend, entsprechend die Hinweise „Reinigung und Pflege“.
- Heizen Sie die leere Schublade mindestens 2 Stunden lang auf. Stellen Sie dazu den Temperaturknebel auf Maximum (siehe Kapitel "Temperatur wählen").
- Sorgen Sie dabei für eine gute Belüftung der Küche.
- Die Bauteile sind mit einem Pflegemittel geschützt. Deshalb kommt es beim ersten Aufheizen vorübergehend zur Geruchsbildung. Die Geruchsbildung und eventuell auftretender Dunst vergehen nach kurzer Zeit und weisen nicht auf einen Falschanschluss oder Gerätedefekt hin.

Bedienelemente



Die Bedienelemente bestehen aus dem Temperaturknebel und dem Ein-/Aus- Schalter. Sie sind nur sichtbar, wenn die Geschirrschublade geöffnet ist. Bei geschlossener Schublade kann man durch das Kontrollfeld in der Gerätefront sehen, ob das Gerät eingeschaltet ist.

Bedienprinzip

Um die Wärmeschublade zu verwenden verfahren wie folgt:

- Stellen Sie das Geschirr in die Schublade.
- Um die Temperatur zu wählen, bitte drehen Sie denn Schalter auf die gewünschte Position..
- Schalten Sie das Gerät durch drücken des Schaltern ein. Der Schalter leuchtet auf.
- Schließen Sie die Schublade.

Beachten Sie, dass sich die Schublade wieder öffnen kann, wenn sie mit übermäßigem Schwung geschlossen wird.

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das erwärmte Geschirr entnehmen.

Temperatur wählen

Der Temperaturknebel ermöglicht die stufenlose Einstellung der Temperatur zwischen ca. 30 und 70 °C.

Den Temperaturknebel nur linksherum bis zur Position “0“drehen oder nach rechts bis zum Anschlag, den sonst wird der Knebel zerstört.

Ist die gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich die Heizung ab. Sobald die Temperatur unter den eingestellten Wert sinkt, schaltet sich die Heizung wieder ein.

Auf der Temperaturskala sind keine absoluten Temperaturwerte in °C markiert, sondern Symbole, die die optimale Temperatur für die jeweilige Geschirrgruppe darstellen:

- ca. 40 °C
  für Tassen oder Gläser.
  Eingefüllt in Trinkgefäße, die bei dieser Temperatur vorgewärmt wurden, kühlen heiße Getränke nicht so schnell ab, und das Gefäß kann trotzdem problemlos berührt werden.
- ca. 60 °C
  für Servier- oder Essgeschirr.
  Werden Speisen in entsprechend vorgewärmtem Geschirr aufgetragen, bleiben sie länger heiß. Trotzdem können die Gefäße beim Servieren gefahrlos berührt werden.

Bedienung

Aufheizzeiten

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit:

- Material und Dicke des Geschirrs
- Beladungsmenge
- Beladungsanordnung
- Temperatureinstellung

Absolute Angaben sind daher nicht möglich.

Bei der Einstellung auf der Position und um eine gleichmäßige Erwärmung zu erreichen können folgende Werte als Anhaltspunkte genannt werden:

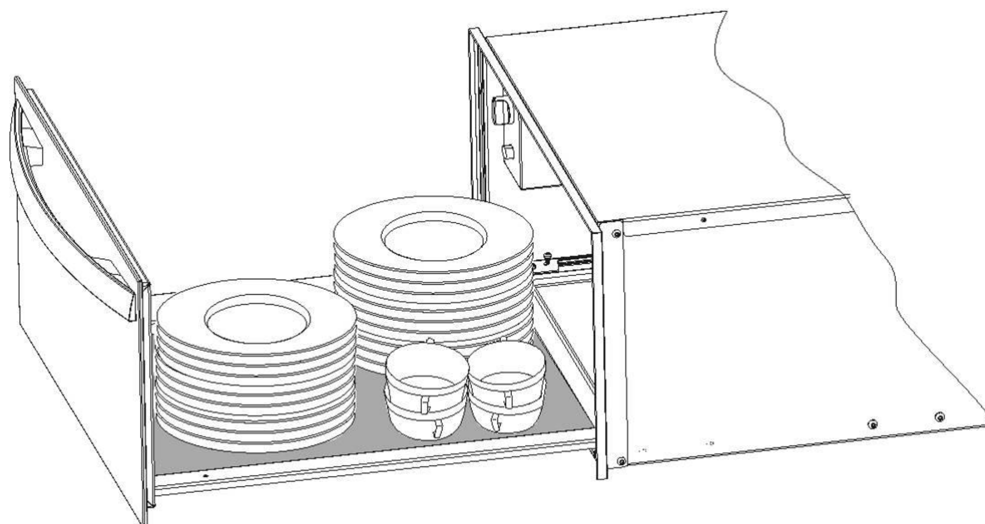
Geschirr	Zeit (Minuten)
Geschirr für 6 Personen	30 – 35
Geschirr für 8 Personen	35 – 40
Geschirr für 12 Personen	40 – 45

Bitte ermitteln Sie im praktischen Gebrauch die optimalen Einstellungen für Ihren Haushalt.

Fassungsvermögen

Das Fassungsvermögen hängt von der Größe der Geschirrstücke ab,

CPL15/CPX15/CP15	CP 21	CP 29
Geschirr für 6 Personen	Geschirr für 8 Personen	Geschirr für 12 Personen
6 x 24 cm flache Teller	8 x 24 cm flache Teller	12 x 24 cm flache Teller
6 x 10 cm Suppenteller	8 x 10 cm Suppenteller	12 x 10 cm Suppenteller
1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller	1 x 19 cm Servierteller
1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller	1 x 17 cm Servierteller
1 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller	2 x 32 cm Fleischteller
oder	oder	oder
20 Teller mit ∅ 28 cm	30 Teller mit ∅ 28 cm	40 Teller mit ∅ 28 cm
oder	oder	oder
80 Espressotassen	120 Espressotassen	160 Espressotassen
oder	oder	oder
40 Teetassen	60 Teetassen	80 Teetassen
oder	oder	oder
…	…	…



Reinigung und Pflege

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Stirnseite und Bedienblende

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Für Wärmeschubladen mit Edelstahlvorderseite können Spezialmittel für Edelstahloberflächen verwendet werden. Diese Mittel vermeiden das die Oberflächen schnell wieder schmutzig werden. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

Benutzen Sie **bei Wärmeschubladen mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Innenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser.

Wischen Sie danach die Oberflächen mit einem trockenen Lappen ab.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher.

Nutzen Sie die Wärmeschublade nur nachdem sie trocken ist.

Antirutschauflage

Die Antirutschauflage kann zur Reinigung des Schubladenbodens herausgenommen werden.

Die Auflage reinigen Sie am besten von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Trocknen Sie sie im Anschluss gut ab. Legen Sie die Antirutschauflage erst wieder in die Schublade, wenn sie ganz trocken ist.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Das Geschirr erwärmt nicht ausreichend?** Prüfen Sie, ob::

– das Gerät eingeschaltet ist.

– die richtige Temperatureinstellung gewählt wurde.

– Sie die Austrittsöffnungen durch große Platten oder Schüsseln verdeckt haben.

– Sie das Geschirr lange genug erwärmt haben.

Unterschiedliche Faktoren beeinflussen die Aufheizzeit, zum Beispiel:

– Material und Dicke des Geschirrs

– Beladungsmenge

– Beladungsanordnung

– Temperatureinstellung

- **Das Geschirr erwärmt nicht?** Prüfen Sie, ob:

– Sie ein Gebläsegeräusch hören.

Falls das Gebläse läuft, ist der Heizkörper defekt. Falls das Gebläse nicht läuft ist das Gebläse defekt.

– die Sicherung der Hausinstallation ausgelöst hat.

- **Das Geschirr wird zu heiß?**

- Der Temperaturregler ist defekt.

- **Beim Einschalten des Gerätes leuchtet der Ein-/Aus-Schalter nicht?**

- Die Kontrollleuchte des Schalters ist defekt.

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical crockery warmer, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your crockery warmer.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

ATTENTION!

To benefit from our guarantee you must send in the "Guarantee Certificate" and, when requesting Technical Assistance, you must present the crockery warmer purchase invoice, stamped and dated by the shop where you bought the appliance.

If this requisite is not fulfilled, the guarantee is not valid.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the crockery warmer to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Contents

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the drawer and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Attention! The front surface of the crockery heater may be wrapped in a **protective film**. Before using the crockery warmer for the first time, remove this film carefully.

Make sure that the crockery warmer is not damaged in any way. Check that the drawer opens and closes correctly. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

Attention: the power socket should be easily accessible after the crockery warmer has been installed.

The crockery warmer should only be built-in in combination with those appliances indicated by the manufacturer. **If it is fitted in combination with other appliances, the guarantee is no longer valid since it is impossible to guarantee that the crockery warmer will work correctly.**

Installation

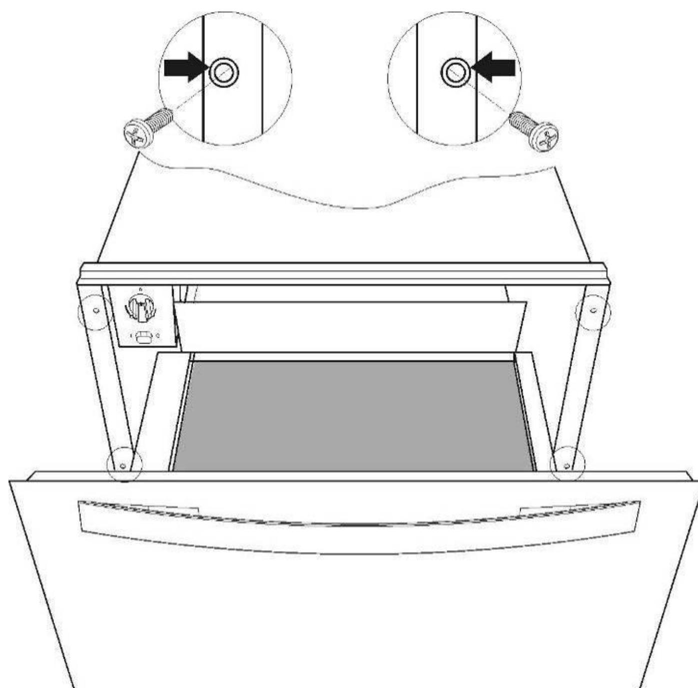
To build-in the crockery warmer in combination with another appliance there must be a fixed, interim shelf in the housing unit to support the weight of both appliances.

The appliance to be combined with the crockery warmer will be placed directly on the latter without any need to have a separating shelf.

To build-in the appliance which is combined with the crockery warmer, follow the instructions set out in the respective instructions and fitting booklet.

The relevant installation dimensions are indicated in mm **in the diagrams shown at the end of this booklet**. Proceed as follows:

1. Place the crockery warmer on the shelf and slide it towards the interior of the niche in such a way that it is centred and completely lined up with the front of the unit.
2. Check that the crockery warmer’s frame is properly levelled and is sitting evenly on the shelf.
3. Open the drawer and fix the crockery warmer to the sides of the unit using the two screws provided.



Installation instructions

Electrical Connection

The crockery warmer is equipped with a power cable and plug for single phase current. We advise that the **plug is connected to a socket that is easily accessible after installation.**

If the crockery warmer is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the appliance should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

The data necessary for the electrical connection are **described on the crockery warmer's characteristics plate** and these must be compatible with those of the power outlet you are going to use.

WARNING: THE CROCKERY WARMER MUST BE CONNECTED TO EARTH.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

Safety Instructions



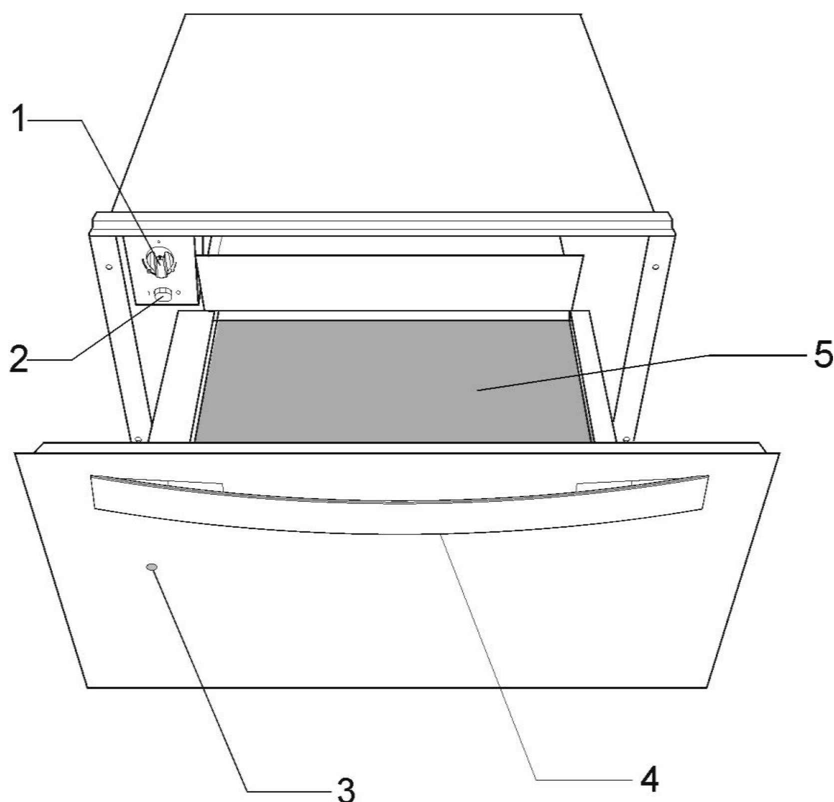
- **Warning!** Before connecting the appliance compare the power data (voltage and frequency) indicated on the characteristics plate with those of the power supply in question. If these data do not match there may be problems. In case of doubt, contact an electrician.
- **Warning!** If the electrical wire plug is removed, the appliance must be installed and connected by a technician. Contact a qualified electrician who knows and respects current safety standards. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from fitting or connecting errors.
- **Warning!** The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if it is earthed. The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from the absence of or defects in the installation's protection system (e.g. electrical shock).
- **Warning!** Only use the appliance once it has been fitted into its built-in position. Only in this manner can it be guaranteed that users cannot access the electrical components.
- **Warning!** Never open up the appliance's frame. Possible contacts with electrical conducting parts or changes to electrical or mechanical components may represent a danger to users' safety and prejudice the correct working of the appliance.
- **Warning!** Repairs and maintenance, especially of parts carrying electrical current, must only be done by technicians authorised by the manufacturer. **The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damaged caused to people, animals or property as a result of repairs and maintenance carried out by non-authorised personnel.
- **Warning!** Repairs undertaken during the guarantee period must only be done by technicians authorised by the manufacturer. If this is not the case then any damage resulting from the repair in question is excluded from the guarantee.
- **Warning!** The appliance must be disconnected from the electrical current when installation and repair work is being done. To disconnect the appliance from the current, one of the following conditions must apply:
  - The switchboard fuses / circuit breakers must be disconnected.
  - The plug should be removed from the socket. To remove the plug from the socket do not pull on the electric cable but rather pull out the plug itself directly.

Precautions during use

- This appliance complies with current safety standards. Improper use of the appliance may put the user at risk.
- Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time. In this way you will avoid the risk of injuring yourself or damaging the appliance.
- The crockery warmer is solely for domestic use!
- Use the crockery warmer solely for warming crockery. Any other type of use is unacceptable and may be dangerous. The manufacturer does not accept responsibility for breakdowns or faults arising from improper or erroneous use of the appliance.
- Do not use the appliance to heat up or to cook food or drinks.
- Depending on the temperature selected and the operating time, the temperature inside the appliance may reach 70 ºC. To take crockery out of the crockery warmer protect your hands by using oven gloves or an oven cloth.
- Take special care with children and do not allow them to play close to the appliance. If the appliance is inadvertently switched on it will heat up and may cause serious burns.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not sit or hang on the drawer. The telescopic runners will be damaged. The maximum load capacity of the drawer is 25 kg.
- Do not store synthetic containers or easily inflammable objects inside the crockery warmer. When you switch on the appliance such containers and objects may melt or catch fire. **Fire danger.**
- Do not use the appliance to heat up the air temperature in the kitchen. The high temperatures reached may cause easily inflammable objects close to the appliance to catch fire.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning devices. The steam may affect electrical components and cause a short circuit. The steam pressure may also cause damage to the appliance’s surface and components in the long term.
- When you stop using the appliance at the end of its working life, disconnect it from the power supply and render the electrical cable unusable so that the appliance is not a danger if, for example, children use it for playing.

Appliance Description

Main Components



1. Temperature selector (thermostat)
2. On/Off switch (lights up)
3. Operating light
4. Handle
5. Anti-slip mat

How the crockery warmer works

This appliance is equipped with a warm air circulation system. A fan distributes the heat generated by an electrical heating element throughout the interior of the appliance.

The thermostat allows the user to define and control the temperature wanted for the crockery.

The circulating hot air that is generated heats up the crockery quickly and evenly.

A metal grille protects both the heating element and the fan.

The base of the drawer is fitted with a non-slip mat to prevent plates and dishes sliding around when the drawer is opened and closed.

Use

Before using for the first time

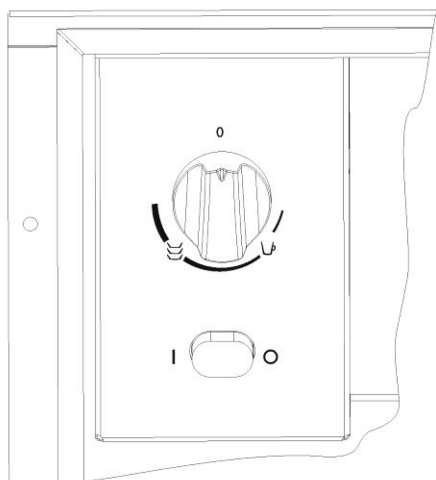
Before using the appliance for the first time you should clean the interior and the exterior, following the cleaning instructions given in the section “Cleaning and Maintenance”.

Then heat the crockery warmer for at least 2 hours. For this, turn the temperature control to the maximum position (see section ‘Selecting temperature”).

Make sure the kitchen is well-ventilated when you are doing this.

The appliance’s parts are protected by a special product. For this reason, during the first heating an odour will be released. Both the odour and any smoke that may form will disappear after a short time and neither signifies that there is anything wrong with the connection or the appliance.

Control Panel



The control panel has a temperature selector and the on/off switch. The control panel is only visible when the drawer is open.

When the drawer is closed you can check whether the crockery warmer is switched on by looking through the viewing port on the front of the appliance.

Using the crockery warmer

To use the crockery warmer, proceed as follows:

- Put the crockery in the drawer.
- Select the temperature you want by turning the thermostat control to the desired position.
- Switch on the appliance by pressing the switch, which will light up.
- Close the drawer.

Be careful not to use too much force when closing the drawer since it may open up again.

Before taking out the warm crockery you must switch off the crockery warmer by pressing the switch again.

Selecting temperature

By turning the thermostat control you can select temperatures between 30 and 70 °C.

Do not force the thermostat control to the left of the “0” position or to the right of the maximum position since this may damage the appliance.

As soon as the temperature selected is reached, the heating is turned off. When the temperature drops to a value below that selected, the heating is turned back on.

The temperature scale is not marked with absolute temperatures in ºC but instead has symbols which correspond to the optimum temperatures for groups of crockery:

- approximately 40 °C for cups and glasses.
  With this setting, the hot contents of cups or glasses do not cool down as quickly while it is still possible to pick up the cup itself without burning your hand.
- approximately 60 ºC
  Ideal setting for plates and serving dishes. Food placed on pre-heated plates will stay hot for more time. However, these plates and dishes can still be touched without any discomfort.

Use

Heating times

Various factors affect heating times:

- Material and thickness of the crockery
- Load quantity
- How the crockery is arranged
- Temperature setting

It is therefore not possible to give any precise heating times.

However, as a guide, the following times are given for the thermostat setting [plates symbol] and for uniform heating of the crockery:

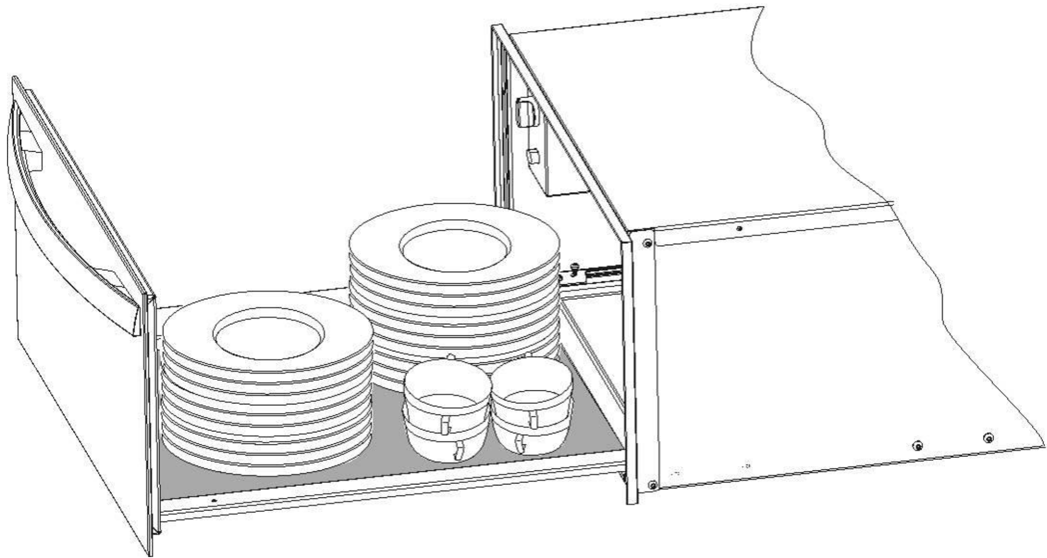
Load	Time (min)
Crockery for 6 people	30 – 35
Crockery for 8 people	35 – 40
Crockery for 12 people	40 – 45

As you use the crockery warmer more and more you will learn the best settings for your crockery.

Load capacity

Load capacity depends on the size of the crockery items,

CPL 15/CPX 15 / CP 15	CP 21	CP 29
6 persons servings	8 persons servings	12 persons servings
6 x 24cm Dinner Plates 6 x 10cm Soup Bowls 1 x 19cm Serving Dish 1 x 17cm Serving Dish 1 x 32cm Meat Plates	8 x 24cm Dinner Plates 8 x 10cm Soup Bowls 1 x 19cm Serving Dish 1 x 17cm Serving Dish 2 x 32cm Meat Plates	12 x 24cm Dinner Plates 12 x 10cm Soup Bowls 1 x 19cm Serving Dish 1 x 17cm Serving Dish 2 x 32cm Meat Plates
or 20 dishes with ∅ 28 cm	or 30 dishes with ∅ 28 cm	or 40 dishes with ∅ 28 cm
or 80 espresso coffee cups	or 120 espresso coffee cups	or 160 espresso coffee cups
or 40 tea cups	or 60 tea cups	or 80 tea cups
or …	or …	or …



Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance action that is required normally.

Warning! Cleaning must be done with the crockery warmer disconnected from the electrical power supply. Remove the plug from the power socket or disconnect the crockery warmer power supply circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, abrasive sponges or pointed objects since stains or abrasion marks may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Appliance front and control panel

The crockery warmer can be cleaned using just a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

For stainless steel fronted crockery warmers, special products for treatment of stainless steel surfaces can be used. These products prevent the surfaces becoming dirty again for some time. Apply a thin layer of such a product on the surface using a soft cloth.

On aluminium fronted crockery warmers use a gentle glass cleaning product and a soft cloth that does not release fluff. Wipe horizontally without pressing on the surface since aluminium is sensitive to scratches and cuts.

Interior of the crockery warmer

Clean the inside of the crockery warmer regularly using a damp cloth. If it is very dirty add a few drops of washing-up liquid to the washing water.

Wipe the surfaces dry using a dry cloth.

Avoid water entering through the air circulation opening.

Only use the crockery warmer again when it is completely dry.

Mat with non-slip surface

The non-slip surface mat can be removed to facilitate cleaning of the drawer.

The mat can be cleaned by hand using hot water with a few drops of washing-up liquid.

Dry thoroughly.

The non-slip mat should only be replaced when it is completely dry.

What should I do if the crockery warmer doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

Before contacting Technical Assistance, check on the following:

- **The crockery doesn't heat up enough.** Check whether:
  - The appliance has been switched on.
  - The appropriate temperature has been selected.
  - The air circulation orifices are covered by the crockery.
  - The crockery was left to heat up for sufficient time.

Heating time depends on several factors, such as, for example:

- Crockery material type and thickness.
- Quantity of crockery.
- How the crockery is arranged.

- **The crockery doesn't heat up at all.** Check whether:
  - You can hear the noise of a fan.
    If the fan is operating then the heating element is broken; if the fan is not operating then the fan is broken.
  - The switchboard fuses / circuit breakers have fused / tripped out.

- **The crockery is heating up too much.**
  - The temperature selector is broken.

- **The on/off switch does not light up.**
  - The switch's pilot light has blown.

Cher client,

Nous vous remercions tout d'abord de nous avoir accordé votre préférence. Nous sommes certains que ce chauffe-vaisselle moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Vous pourrez ainsi utiliser votre chauffe-vaisselle en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION !

Pour bénéficier de notre garantie, il est indispensable de nous retourner le « Certificat de garantie » et, lors d'une demande d'assistance technique, de présenter la facture d'achat du chauffe-vaisselle où figurent la date et le cachet de l'établissement vendeur.

À défaut, la garantie ne sera pas valable.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel !

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous défaire de tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène expansé et le film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des résidus d'appareils électriques et électroniques (RAEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils hors d'usage doivent être recueillis séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent déposer les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

Instructions d'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension d'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez le tiroir et **retirez tous les accessoires** ainsi que le matériel d'emballage.

Attention ! Le devant du chauffe-vaisselle peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez soigneusement cette pellicule avant la première utilisation.

Vérifiez que le chauffe-vaisselle n'est pas endommagé. Assurez-vous que le tiroir s'ouvre et se ferme correctement. En cas de détérioration, appelez le Service d'assistance technique.

Attention : la prise de courant doit rester facilement accessible après l'installation du chauffe-vaisselle.

Le chauffe-vaisselle ne peut être encastré et combiné qu'avec les appareils indiqués par le fabricant. **La garantie n'est pas valable s'il est monté et combiné avec d'autres appareils, car il n'est alors pas possible de garantir un fonctionnement correct.**

Installation

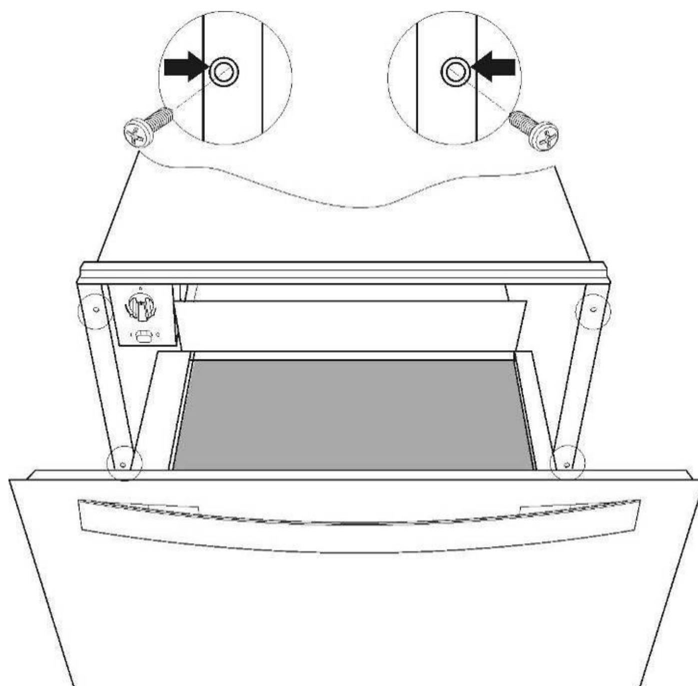
Pour encastrer le chauffe-vaisselle et le combiner avec un autre appareil, vous devez utiliser un étagère intermédiaire fixe, capable de supporter le poids des deux appareils.

L'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle devra être placé directement sur le chauffe-vaisselle. Une étagère de séparation n'est pas nécessaire.

Pour encastrer l'appareil combiné avec le chauffe-vaisselle, suivez les indications figurant dans le manuel d'instructions et de montage de cet appareil.

Les dimensions à prendre en considération pour l'installation sont indiquées en millimètres **dans les croquis présentés dans les dernières pages**. Procédez de la façon suivante :

1. Placez le chauffe-vaisselle sur l'étagère et poussez-le vers le fond de façon à ce qu'il soit bien centré et bord à bord avec l'avant du meuble.
2. Assurez-vous que la structure du chauffe-vaisselle est bien à niveau et bien stable sur l'étagère.
3. Ouvrez le tiroir pour fixer le chauffe-vaisselle sur les côtés du meuble avec les deux vis fournies.



.

Instructions d'installation

Branchement électrique

L’installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié et respecter la législation en vigueur.

Avant de brancher le chauffe-vaisselle sur secteur, assurez-vous que la tension et la fréquence du secteur correspond à ceux indiqués sur la plaque signalétique se trouvant à l'intérieur du bloc chauffant.

Le branchement électrique s’effectue avec un interrupteur omnipolaire approprié pour tolérer l’intensité et présentant un espacement minimum de 3 mm entre ses éléments de contact, ceci afin d’assurer le découplage en cas d’urgence ou lors de du nettoyage du chauffe-vaisselle. Si vous utilisez une prise pour le branchement, celle-ci doit rester accessible après l’installation.

Le branchement doit disposer d’une prise de terre adéquate et répondant aux normes actuelles. **ATTENTION : LE CHAUFFE-VAISSELLE DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.**

Si le câble d’alimentation flexible du chauffe-vaisselle a besoin d’être changé, l’opération doit être réalisée par un employé du service après-vente car des outils particuliers sont nécessaires.

Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des personnes, des animaux ou des objets lorsque les instructions d’installation ne sont pas respectées.

Indications de sécurité



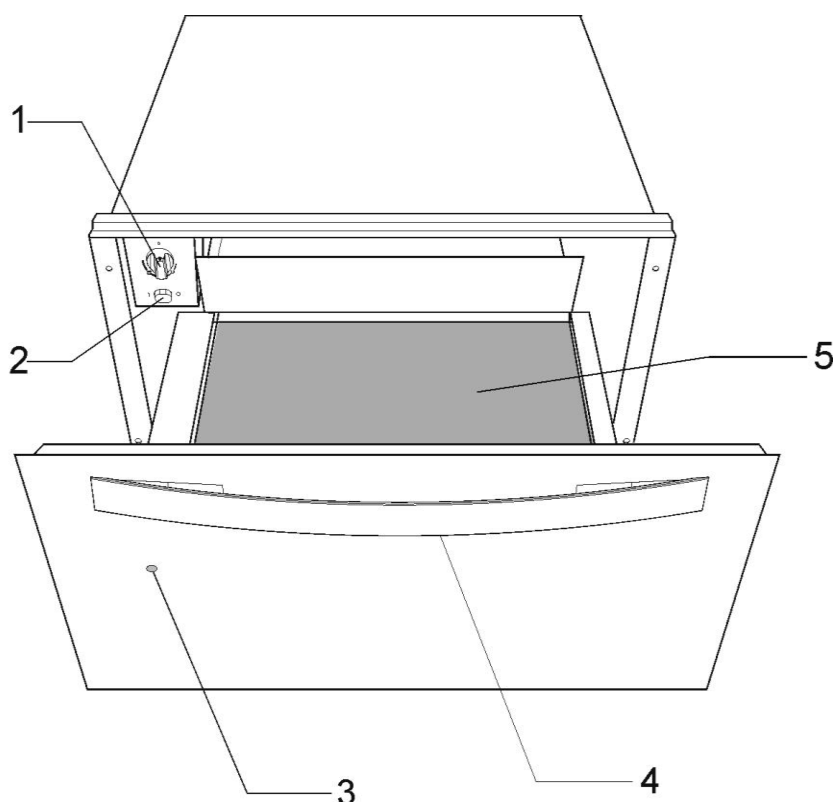
- **Attention !** Avant de brancher l'appareil, comparez-en les données (tension et fréquence) indiquées sur la plaque des caractéristiques avec celles de votre réseau électrique. Elles doivent correspondre, pour éviter tout problème. En cas de doute, appelez un électricien.
- **Attention !** Si la prise de l'appareil doit être changée, l'installation et le branchement doivent être effectués par un technicien. Adressez-vous à un électricien attitré qui respecte les normes de sécurité. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'une erreur de montage ou de branchement.
- **Attention !** La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est relié à la terre. La responsabilité du fabricant n'est pas engagée pour des dommages provenant d'un manque ou d'un défaut du système de protection de l'installation (choc électrique par exemple).
- **Attention !** Ne mettez l'appareil en marche qu'une fois celui-ci dûment encastré, car c'est la seule façon d'interdire l'accès aux composants électriques.
- **Attention !** N'ouvrez jamais la structure de l'appareil. D'éventuels contacts avec les pièces conductrices ou modifications des composants électriques ou mécaniques peuvent constituer un danger pour la sécurité de l'utilisateur et perturber le bon fonctionnement de l'appareil.
- **Attention !** Les réparations et entretiens, tout particulièrement sur les pièces sous tension, ne peuvent être effectués que par des techniciens agréés par le fabricant. **Le fabricant et les revendeurs déclinent toute responsabilité** pour d'éventuels dommages, causés aux personnes, aux animaux ou aux biens, qui découlent de réparations ou entretiens effectués par des personnes non autorisées.
- **Attention !** Les réparations au cours de la période de garantie ne doivent être exécutées que par des techniciens agréés par le fabricant. Dans le cas contraire, tout dommage provenant de ces réparations est exclu de la garantie.
- **Attention !** L'appareil doit être débranché du réseau électrique quand sont effectués les travaux d'installation et de réparation. Pour que l'appareil soit débranché, vous devez constater l'une des conditions suivantes :
  - Les fusibles/disjoncteur du tableau électrique sont débranchés.
  - L'appareil est débranché de la prise murale, ce qui doit être fait en tirant sur la prise de l'appareil et non sur le câble électrique.

Précautions pendant l'utilisation

- Votre appareil est aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inadéquate peut constituer un danger pour l'utilisateur.
- Avant la première utilisation, lisez avec attention les instructions d'utilisation. Vous vous protégez et évitez ainsi tout problème.
- Le chauffe-vaisselle est exclusivement destiné à un usage domestique !
- Utilisez le chauffe-vaisselle exclusivement pour chauffer de la vaisselle. Toute autre utilisation est inadmissible, potentiellement dangereuse, et dégage le fabricant de toute responsabilité pour tout dommage qui en découlerait.
- N'utilisez pas votre appareil pour cuisiner ou réchauffer des aliments ou des boissons.
- Selon la température et le temps de fonctionnement sélectionnés, la température à l'intérieur de l'appareil peut monter jusqu'à 70 ºC. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous retirez la vaisselle de l'intérieur du chauffe-vaisselle.
- Faites particulièrement attention aux enfants. Ne les laissez pas s'approcher de l'appareil. S'il est mis en marche par inadvertance, il chauffera et peut provoquer des brûlures graves.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Le tiroir peut supporter un poids maximum de 25 kg. Prenez garde de ne pas le surcharger, cela endommagerait les rails télescopiques.
- Les récipients et objets synthétiques ou qui prennent facilement feu ne doivent pas être rangés dans le chauffe-vaisselle. Si l'appareil est mis en marche, ils peuvent fondre ou brûler. **Danger d'incendie.**
- N'utilisez pas votre appareil comme chauffage de maison. Les hautes températures peuvent mettre le feu à des objets facilement inflammables situés près de l'appareil.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur. La vapeur peut atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit. La pression de la vapeur peut aussi endommager durablement la surface de l'appareil et ses composants.
- Quand vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, à la fin de sa vie utile, débranchez-le du réseau et éliminez le câble électrique pour éviter le danger que les enfants s'en servent pour s'amuser.

Description de l'appareil

Composants principaux



1. Sélecteur de température (thermostat)
2. Bouton marche/arrêt (voyant lumineux)
3. Pilote de fonctionnement
4. Poignée
5. Revêtement antidérapant

Principe de fonctionnement

Votre appareil est équipé d'un système de circulation d'air chaud. Un ventilateur distribue la chaleur, générée par une résistance électrique, dans tout l'intérieur de l'appareil.

Le thermostat permet de définir et de contrôler la température souhaitée pour la vaisselle.

La circulation de l'air chaud fait que la vaisselle est chauffée rapidement et uniformément.

La résistance ainsi que le ventilateur sont protégés par une grille métallique.

La base du tiroir est équipée d'un revêtement antidérapant pour empêcher la vaisselle de glisser quand vous ouvrez ou fermez le tiroir.

Utilisation

Avant la première utilisation

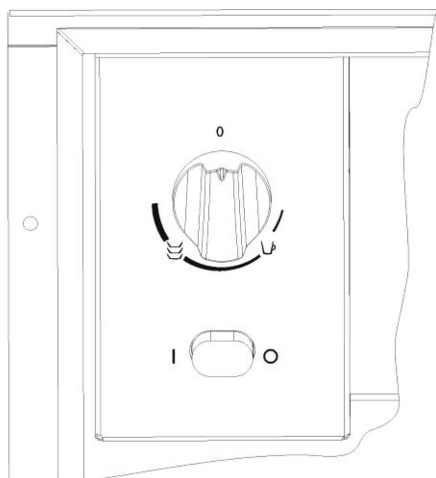
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez en laver l'intérieur et l'extérieur en suivant les indications sur le nettoyage figurant au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Ensuite, chauffez le chauffe-vaisselle pendant au moins 2 heures en tournant le sélecteur de température sur la position maximum (consultez le chapitre « Sélectionner la température »).

Veillez à aérer correctement la cuisine.

Les pièces de l'appareil sont protégées par un produit spécial qui peut éventuellement, lors de la première mise en marche, dégager une odeur et un peu de fumée qui disparaissent très vite. Ni l'une ni l'autre ne constituent une anomalie de fonctionnement de l'appareil.

Tableau de commandes



Le tableau de commandes n'est visible que lorsque le tiroir est ouvert. Il comporte un bouton sélecteur de température et l'interrupteur marche/arrêt.

Lorsque le tiroir est fermé, le voyant lumineux situé sur l'avant de l'appareil indique si le chauffe-vaisselle est en marche.

Principe d'utilisation

Pour utiliser le chauffe-vaisselle, procédez de la façon suivante :

- Placez la vaisselle dans le tiroir.
- Sélectionnez la température en tournant le thermostat sur la position désirée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur dont le voyant s'allume.
- Fermez le tiroir.

Prenez garde que le tiroir peut se rouvrir si vous le fermez trop fort.

Avant de retirer la vaisselle chaude, vous devez éteindre le chauffe-vaisselle en appuyant de nouveau sur l'interrupteur.

Sélectionner la température

Vous pouvez sélectionner des températures entre 30 et 70 ºC en tournant le thermostat.

Ne forcez pas le bouton du thermostat, ni vers la gauche de la position « 0 » ni vers la droite de la position maximum, car cela pourrait le détériorer.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le chauffage s'éteint. Il se rallume automatiquement si la température redescend.

Au lieu de températures absolues en ºC, des symboles sont indiqués. Ils correspondent à la température optimisée pour un groupe de vaisselle :

- approximativement 40 °C
  pour tasses et verres.
  Ce réglage fait que le contenu des tasses ou des verres ne refroidit pas trop rapidement et qu'il est en outre possible de prendre les récipients sans se brûler.

- approximativement 60 ºC
  Réglage idéal pour la vaisselle de table. Les aliments placés dans de la vaisselle préchauffée restent chauds plus longtemps. Il est de plus possible de manipuler cette vaisselle sans aucun problème.

Utilisation

Temps de chauffage

Le temps de chauffage dépend de plusieurs facteurs :

- Matériel et épaisseur de la vaisselle
- Quantité de charge
- Disposition de la vaisselle
- Température sélectionnée

Il est dès lors impossible d'indiquer des temps de chauffage rigoureusement exacts.

Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif pour le thermostat en position ≋ et pour obtenir un chauffage uniforme de la vaisselle :

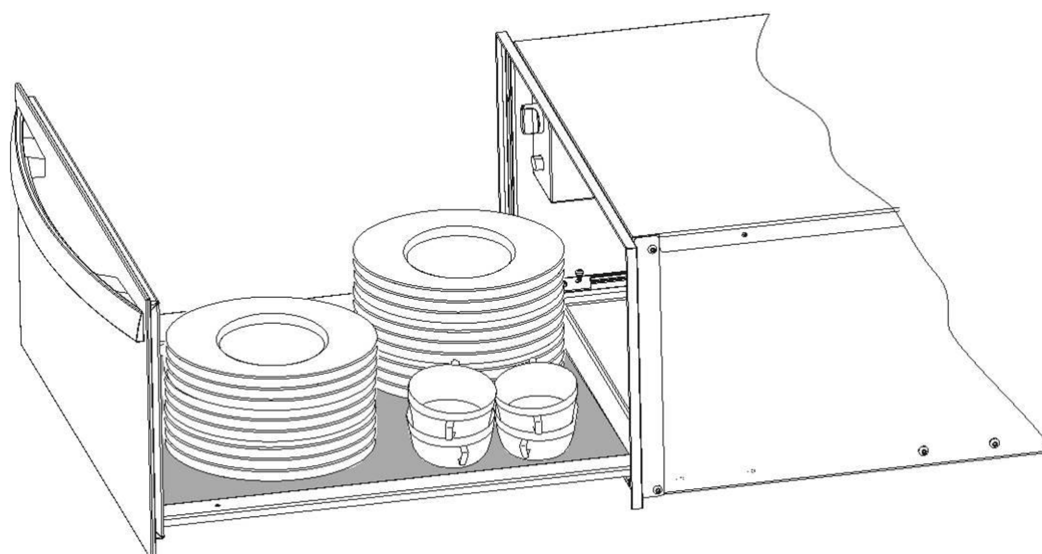
Charge	Temps (mn)
Vaisselle pour 6 personnes	30 – 35
Vaisselle pour 8 personnes	35 – 40
Vaisselle pour 12 personnes	40 – 45

La pratique vous aidera à sélectionner les temps appropriés à votre vaisselle.

Capacité de charge

La capacité de charge dépend des dimensions des articles de vaisselle.

CPL15/CPX 15/CP15	CP 21	CP 29
Service de 6 personnes	Service de 8 personnes	Service de 12 personnes
6 assiettes de 24 cm 6 bols de 10 cm 1 plat de 19 cm 1 plat de 17 cm 1 plat de 32 cm	8 assiettes de 24 cm 8 bols de 10 cm 1 plat de 19 cm 1 plat de 17 cm 2 plats de 32 cm	12 assiettes de 24 cm 12 bols de 10 cm 1 plat de 19 cm 1 plat de 17 cm 2 plats de 32 cm
ou 20 plats de 28 cm	ou 30 plats de 28 cm	ou 40 plats de 28 cm
ou 80 tasses à café	ou 120 tasses à café	ou 160 tasses à café
ou 40 tasses à thé	ou 60 tasses à thé	ou 80 tasses à thé
ou …	ou …	ou …



Nettoyage et entretien

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le chauffe-vaisselle est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du chauffe-vaisselle.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent provoquer des rayures.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Partie avant de l'appareil et tableau de commandes

Il suffit de nettoyer la chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle à l'eau de lavage.

Essuyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en acier inoxydable peuvent être nettoyés avec des produits spéciaux pour ce type de surface. Ces produits évitent que les surfaces ne se resalissent rapidement. Appliquez une fine couche de produit sur toute la surface avec un chiffon doux.

Les chauffe-vaisselle dont l'avant est en aluminium peuvent être nettoyés avec un produit léger pour les vitres et un chiffon doux qui ne laisse pas de fibres. Nettoyez dans le sens horizontal sans appuyer car l'aluminium est un métal mou qui se raye ou se coupe facilement.

Intérieur du chauffe-vaisselle

Nettoyez régulièrement l'intérieur du chauffe-vaisselle avec un chiffon humide. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau de lavage.

Nettoyez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.

Évitez de faire entrer de l'eau dans les orifices par où circule l'air.

Attendez que votre chauffe-vaisselle soit bien sec avant de le réutiliser.

Revêtement antidérapant

Vous pouvez retirer le revêtement antidérapant pour nettoyer plus facilement le tiroir.

Le revêtement peut être lavé à la main avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle.

Séchez-le bien pour finir.

Vous ne devez remettre en place le revêtement antidérapant que lorsque le tiroir est bien sec.

Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

ATTENTION ! Seuls des techniciens spécialisés sont à même d'effectuer les réparations, de quelque type que ce soit. Toute réparation effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est dangereuse.

Avant d'appeler l'assistance technique, vérifiez les cas suivants :

- **La vaisselle ne chauffe pas suffisamment ?**

  Vérifiez les points suivants :

  - L'appareil est bien branché et en marche.
  - Vous avez sélectionné la température adéquate.
  - Les orifices par où circule l'air sont obstrués par de la vaisselle.
  - La vaisselle a chauffé pendant un temps suffisant ?

Le temps de chauffage dépend de divers facteurs, en particulier :

  - Matière et épaisseur de la vaisselle.
  - Quantité de vaisselle.
  - Rangement et disposition de la vaisselle.

- **La vaisselle ne chauffe pas ?**

  Vérifiez les points suivants :

  - Le ventilateur fonctionne (il fait du bruit). C'est peut-être alors la résistance qui est en panne ; si le ventilateur ne fait pas de bruit, c'est lui qui doit être en panne.
  - Les plombs ont sauté ou le tableau électrique a disjoncté.

- **La vaisselle est trop chaude ?**

  Le sélecteur de température ne marche pas correctement.

- **L'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas ?**

  Le pilote de l'interrupteur a fondu.

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este aquecedor de louça moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu aquecedor de louça.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do aquecedor de louça com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Instruções de instalação

Antes da Instalação

Verifique que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a gaveta e **retire todos os acessórios** e o material de embalamento.

Atenção! A superfície frontal do aquecedor de louça pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidadosamente.

Certifique-se de que o aquecedor de louça não está danificado. Verifique se a gaveta abre e fecha correctamente. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Atenção: a ficha deve ficar facilmente acessível após a instalação do aquecedor de louça.

O aquecedor de louça só pode ser encastrado em combinação com os aparelhos indicados pelo fabricante. **Se for montado em combinação com outros aparelhos fica excluído o direito à garantia porque não é possível garantir um funcionamento correcto.**

Instalação

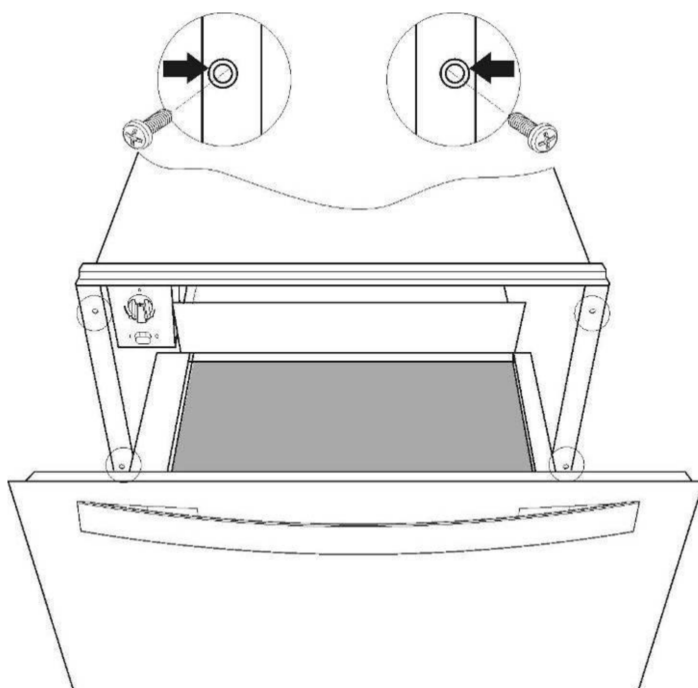
Para encastrar o aquecedor de louça em combinação com outro aparelho é necessário que exista uma prateleira intermédia fixa, que suporte o peso dos dois aparelhos.

O aparelho que combina com o aquecedor de louça será colocado directamente sobre o aquecedor de louça sem que seja necessário existir uma prateleira separadora.

Para encastrar o aparelho que combina com o aquecedor de louça siga as indicações mencionadas no respectivo livro de instruções e montagem.

As dimensões relevantes para a instalação são indicadas em mm **nas figuras apresentadas nas últimas páginas**. Proceda do seguinte modo:

1. Coloque o aquecedor de louça sobre a prateleira e deslize-o para o interior do nicho de modo fique centrado e totalmente encostado à frente do móvel.
2. Certifique-se de que a carcaça do aquecedor de louça está bem nivelada e assente sobre a prateleira.
3. Abra a gaveta e fixe o aquecedor de louça aos laterais do móvel utilizando os dois parafusos fornecidos.



Instruções de instalação

Ligação Eléctrica

O aquecedor de louça está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica. Aconselha-se a ligação da **ficha a uma tomada que fique facilmente acessível após a instalação.**

Em caso de conexão permanente o aquecedor de louça deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

Os dados necessários para a ligação eléctrica encontram-se **descritos na placa de características** do aquecedor de louça e devem ser compatíveis com os da instalação eléctrica.

ATENÇÃO: O AQUECEDOR DE LOUÇA TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

Indicações de Segurança



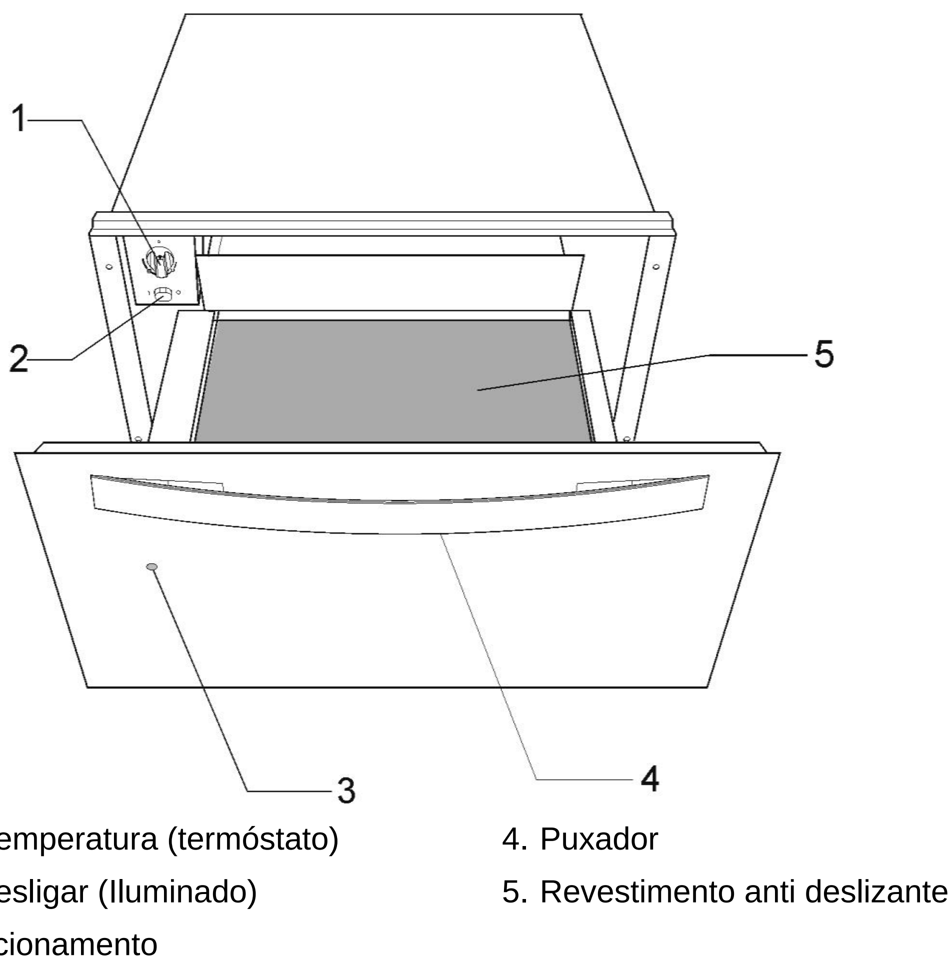
- **Atenção!** Antes de ligar o aparelho compare os dados de ligação (tensão e frequência) indicados na placa de características com os da rede eléctrica. Estes dados devem corresponder entre si para evitar anomalias. Em caso de dúvida contacte um electricista.
- **Atenção!** Caso a ficha de ligação do cabo eléctrico seja removida, o aparelho deve ser instalado e ligado por um técnico. Contacte um electricista credenciado que conheça e respeite as normas de segurança existentes. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos provenientes de erro de montagem ou de ligação.
- **Atenção!** A segurança eléctrica do aparelho só está garantida se este for ligado à terra. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos provenientes de falta ou defeito do sistema de protecção da instalação (por ex. choque eléctrico).
- **Atenção!** Utilize o aparelho só depois de estar encastrado. Só desta forma é assegurado que não há acesso a componentes eléctricos.
- **Atenção!** Nunca deve abrir a carcaça do aparelho. Eventuais contactos com peças condutoras eléctricas ou alterações aos componentes eléctricos ou mecânicos podem constituir perigo para a segurança do utilizador e prejudicar o correcto funcionamento do aparelho.
- **Atenção!** As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante. **O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade** por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens resultantes de reparações e manutenções efectuadas por pessoas não autorizadas.
- **Atenção!** Reparações durante o período de garantia só devem ser executadas por técnicos autorizados pelo fabricante. Caso contrário todos os danos provenientes dessa reparação ficam excluídos da garanta.
- **Atenção!** O aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica quando forem efectuados trabalhos de instalação e de reparação. Para desligar o aparelho da corrente deve verificar-se qualquer uma das seguintes condições:
  - Os fusíveis/disjuntores do quadro eléctrico estejam desligados.
  - A ficha esteja desligada da tomada. Para desligar a ficha da tomada não puxe pelo cabo eléctrico mas sim pela ficha.

Precauções durante a utilização

- Este aparelho cumpre as normas de segurança em vigor. Uma utilização inadequada pode constituir perigo para o utilizador.
- Leia as instruções de utilização atentamente antes da primeira utilização. Desta forma não só se protege como evita anomalias.
- O aquecedor de louça destina-se exclusivamente a uso doméstico!
- Utilize o aquecedor de louça exclusivamente para aquecer louça. Outro tipo de utilização é inadmissível e possivelmente perigoso. O fabricante não assume responsabilidades por avarias provenientes do uso inadvertido ou errado do aparelho.
- Não utilize o aparelho para aquecer ou cozinhar alimentos e bebidas.
- Dependo da temperatura seleccionada e do tempo de funcionamento, podem ser atingidos 70 ºC de temperatura no interior do aparelho. Proteja as mãos, utilizando luvas de protecção ou pegas para retirar a ouça do interior do aquecedor de louça.
- Tome especial cuidado com as crianças e não permita que brinquem perto do aparelho. Se a gaveta for ligada inadvertidamente irá aquecer e pode provocar queimaduras graves.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 25 kg.
- Não guarde recipientes sintéticos ou objectos de inflamação fácil no interior do aquecedor de louça. Ao ligar o aparelho esses recipientes e objectos podem derreter ou incendiar-se. **Perigo de incêndio.**
- Não utilize o aparelho como aquecedor de ambiente. As temperaturas elevadas que são atingidas podem incendiar objectos de inflamação fácil que estejam perto do aparelho.
- Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor. O vapor pode atingir componentes eléctricos e provocar curto-circuito. A pressão do vapor também pode provocar danos a longo prazo na superfície do aparelho e nos componentes.
- Ao deixar definitivamente de utilizar o aparelho no fim de vida útil, desligue-o da corrente e inutilize o cabo eléctrico para que não constitua perigo, se for utilizado em brincadeiras, por crianças.

Descrição do Aparelho

Componentes Principais



1. Selector de temperatura (termóstato)
2. Botão ligar/desligar (Iluminado)
3. Piloto de funcionamento
4. Puxador
5. Revestimento anti deslizante

Princípio de funcionamento

Este aparelho está equipado com um sistema de circulação de ar quente. Um ventilador distribui o calor gerado por uma resistência eléctrica pelo interior do aparelho.

O termóstato permite definir e controlar a temperatura desejada para a louça.

Através da circulação de ar quente gerada, a louça aquece rápida e uniformemente.

Tanto a resistência como o ventilador estão protegidos por uma grelha metálica.

A base da gaveta está equipada com um revestimento anti deslizante, que impede a louça de deslizar ao abrir e fechar a gaveta.

Utilização

Antes da primeira utilização

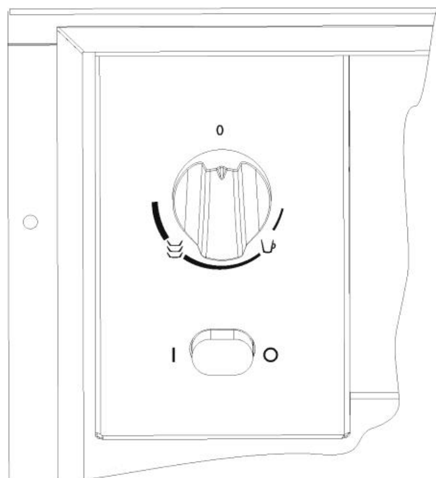
Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve limpar o interior e o exterior, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

Em seguida aqueça o aquecedor de louça durante pelo menos 2 horas. Para isso rode o selector de temperatura para a posição máxima (consulte o capítulo ‘Seleccionar a temperatura”).

Providencie um bom arejamento da cozinha.

As peças do aparelho estão protegidas por um produto especial. Por este motivo, durante o primeiro aquecimento haverá formação de cheiro. Tanto o cheiro como a eventual formação de fumo desaparecem ao fim de pouco tempo e não significam ligação errada ou anomalia no aparelho.

Painel de Comandos



No painel de comandos existe um botão Selector de Temperatura e o Interruptor de ligar/desligar. O painel de comandos só fica visível quando a gaveta estiver aberta.

Quando a gaveta está fechada pode verificar se o aquecedor de louça está ligado através do visor situado na frente do aparelho.

Princípio de utilização

Para utilizar o aquecedor de louça proceda do seguinte modo:

- Coloque a louça na gaveta.
- Seleccione a temperatura, rodando o Termóstato para a posição desejada.
- Ligue o aparelho, pressionando o Interruptor, que fica iluminado.
- Feche a gaveta.

Tenha atenção que a gaveta pode abrir-se se for fechada com força excessiva.

Antes de retirar a louça quente deve desligar o aquecedor de louça, pressionando novamente o Interruptor.

Seleccionar a temperatura

Rodando o Termóstato pode seleccionar temperaturas entre os 30 e os 70 °C.

Não force o botão do Termóstato para a esquerda da posição “0” ou para a direita da posição máxima pois pode causar danos.

Logo que a temperatura seleccionada seja alcançada, o aquecimento desliga. Quando a temperatura descer para um valor inferior ao seleccionado, o aquecimento volta a ligar.

Na escala de temperatura não estão marcados valores de temperatura absolutos em ºC mas sim símbolos, que correspondem à temperatura optimizada para o grupo de louça:

- aproximadamente 40 °C
  para chávenas e copos.
  Com esta regulação o conteúdo das chávenas ou dos copos não arrefecerá tão rapidamente e além disso é possível pegar nos recipientes sem causar queimaduras.

- aproximadamente 60 ºC
  Regulação ideal para pratos e louça de servir. Os alimentos colocados em louça pré aquecida permanecem quentes durante mais tempo. Apesar disso e possível manusear esta louça sem qualquer problema.

Utilização

Tempos de aquecimento

Diversos factores influenciam o tempo de aquecimento:

- Material e espessura da louça
- Quantidade de carga
- Arrumação da louça
- Temperatura regulada

Assim não é possível fornecer dados exactos relativamente ao tempo de aquecimento.

A título indicativo são fornecidos os seguintes tempos para o Termóstato regulado na posição ☰ e para obter o aquecimento uniforme da louça:

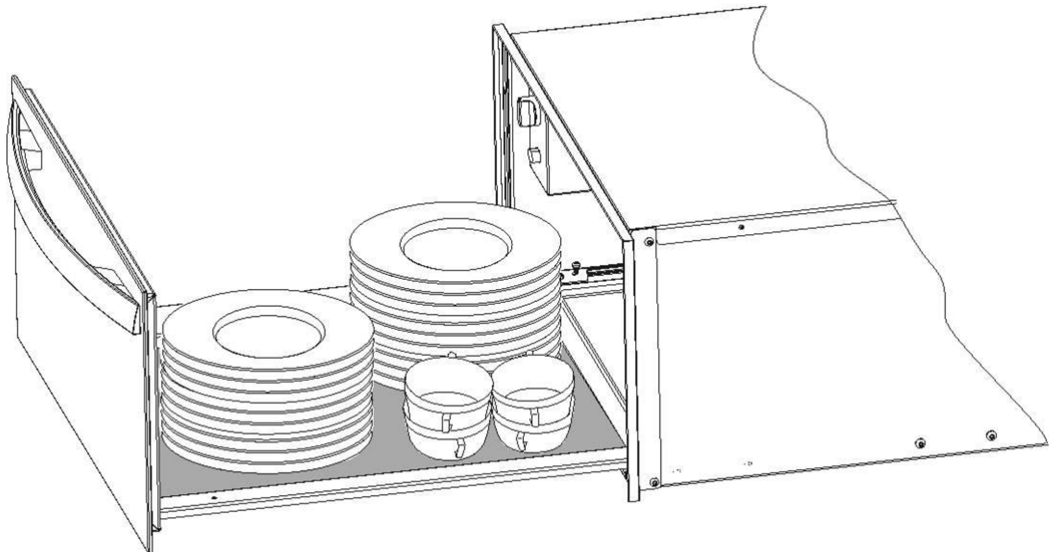
Carga	Tempo (min)
Louça de servir para 6 pessoas	30 – 35
Louça de servir para 8 pessoas	35 – 40
Louça de servir para 12 pessoas	40 - 45

Com a prática ira determinar e seleccionar os valores adequados para a sua louça.

Capacidade de carga

A capacidade de carga depende do tamanho da louça,

CPL15/CPX15/CP15	CP 21	CP 29
Louça de servir para 6 pessoas	Louça de servir para 8 pessoas	Louça de servir para 12 pessoas
6 x 24cm Pratos 6 x 10cm Taças de sopa 1 x 19cm Recipiente 1 x 17cm Recipiente 1 x 32cm Pratos	8 x 24cm Pratos 8 x 10cm Taças de sopa 1 x 19cm Recipiente 1 x 17cm Recipiente 2 x 32cm Pratos	12 x 24cm Pratos 12 x 10cm Taças de sopa 1 x 19cm Recipiente 1 x 17cm Recipiente 2 x 32cm Pratos
ou 20 pratos ∅ 28 cm	ou 30 pratos ∅ 28 cm	ou 40 pratos ∅ 28 cm
ou 80 chávenas de expresso	ou 120 chávenas de expresso	ou 160 chávenas de expresso
ou 40 chávenas de Cappuccino	ou 60 chávenas de Cappuccino	ou 80 chávenas de Cappuccino
ou …	ou …	ou …



Limpeza e Manutenção

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o aquecedor de louça desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do aquecedor de louça.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Frente do aparelho e painel de comandos

Basta limpar o aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Para os aquecedores de louça com frente em aço inoxidável podem ser utilizados produtos especiais para tratamento de superfícies em aço inoxidável. Estes produtos evitam que as superfícies voltem a ficar sujas rapidamente. Aplique uma fina camada do produto sobre toda a superfície com um pano suave.

Nos aquecedores de louça com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe horizontalmente sem exercer pressão sobre a superfície, uma vez que o alumínio é sensível a riscos e cortes.

Interior do aquecedor de louça

Limpe regularmente o interior do aquecedor de louça com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem.

Depois limpe as superfícies com um pano seco.

Evite a entrada de água através dos orifícios de circulação de ar.

Use novamente o aquecedor de louça apenas quando estiver devidamente seco.

Revestimento anti deslizante

O revestimento anti deslizante pode ser retirado para poder limpar facilmente a gaveta.

O revestimento pode ser lavado manualmente com água quente e umas gotas de detergente da loiça.

No final seque bem.

Só deve voltar a colocar o revestimento anti deslizante quando a gaveta estiver devidamente seca.

O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Antes de contactar a Assistência Técnica verifique as questões seguintes:

- **A louça não aquece suficientemente?** Verificar se:
  - Se o aparelho está ligado.
  - Se seleccionou a temperatura adequada.
  - Se os orifícios de circulação de ar estão tapados pela louça.
  - Se a louça aqueceu durante um tempo suficiente.

O tempo de aquecimento depende de vários factores, como por exemplo:

- Matéria e espessura da louça.
- Quantidade de louça.
- Arrumação e disposição da louça.

- **A louça não aquece? Verifique se:**
  - Está a ouvir um ruído do ventilador.
    Se o ventilador está a funcionar então a resistência estará avariada; se o ventilador não está a funcionar então o ventilador estará avariado.
  - Os fusíveis/disjuntores do quadro eléctrico fundiram/dispararam.

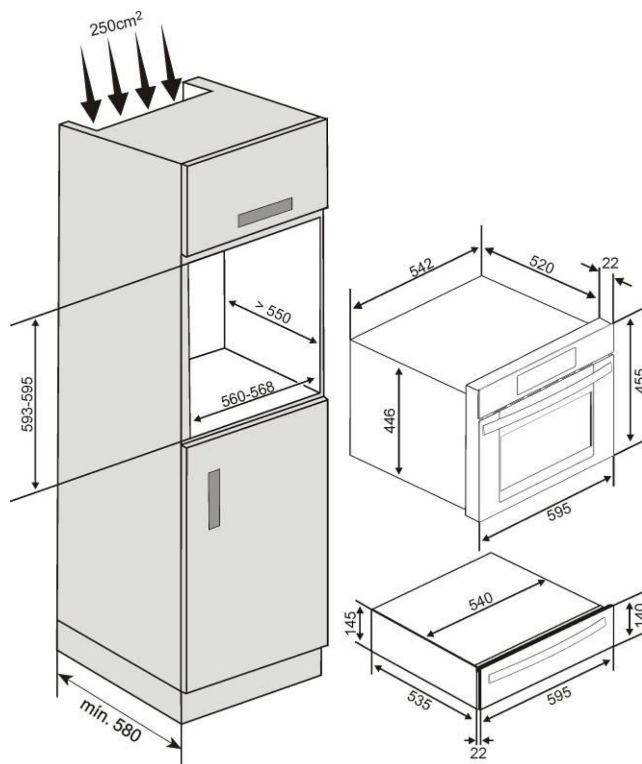
- **A louça aquece demasiadamente?**
  - O selector de temperatura esta avariado.

- **O interruptor de ligar/desligar não acende?**
  - O piloto do interruptor está fundido.

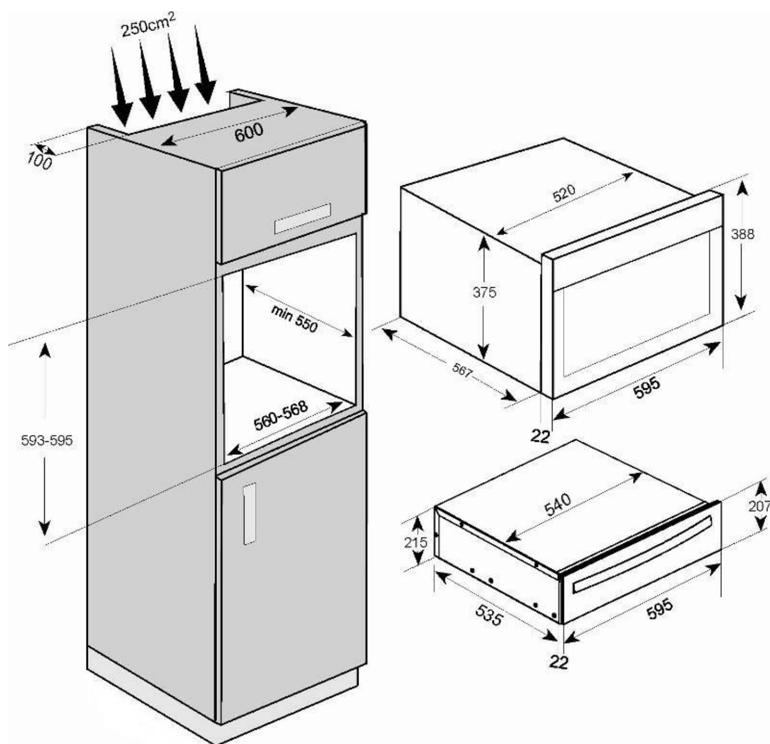
Montaje / Einbau / Installation / Installation / Instalação / Εγκατάσταση

Posibilidades de combinación / Kombinationsmöglichkeiten / Combination possibilities / Possibilités de combinaison / Possibilidades de combinação

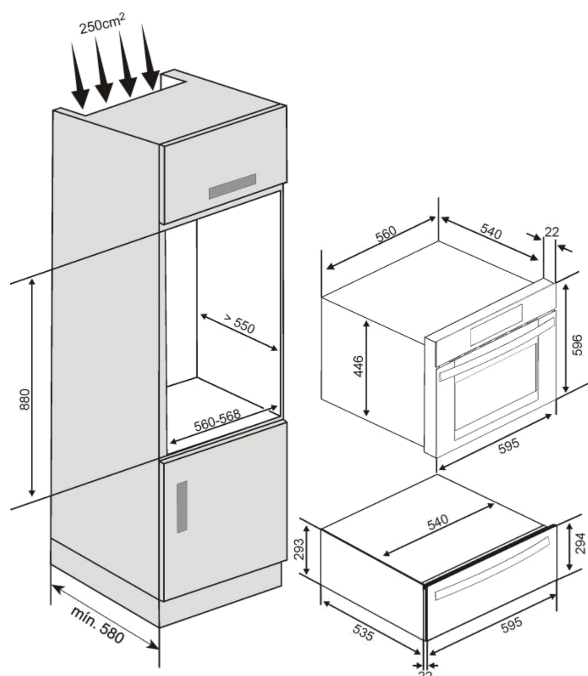
CPL-15/CPX-15/CP-15



CP-21



CP - 29



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 500	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód.: 943026-g